

# Eticamente.net



## Educazione alimentare, serata benefica a Milano il 29 novembre



Aperitivo e cena nel centro di Milano per promuovere la **corretta alimentazione** come parte imprescindibile in un'**educazione alla salute**.

Un tema scottante quello del mangiare “bene” che tocca tutti i paesi del mondo dal più ricco al più povero. *'Green Food è Healthy Mood'* è la serata benefica voluta da **FOOD&LIFE** – costola no profit di F&De Group – a sostegno del programma Claire, che garantisce acqua potabile ai bambini di tutto il mondo, e di due progetti di **educazione alimentare**, uno in Benin firmato **Intervita Onlus** e l'altro in Italia a Milano in collaborazione con l' Azienda Ospedaliera **Fatebenefratelli di Milano**.

L'appuntamento è fissato per **martedì 29 novembre** presso lo Starhotels Rosa Grand di Piazza Fontana a partire dalle ore 19.00 con dj set live by **Manuel Rinaldi** e **Claire aperitif**, happy hour solidale con cocktail H2O creati ad hoc nei gusti e nei colori delle deliziose centrifughe che mixano frutta, verdura e aromi. Food rigorosamente *green* preparato dagli chef F&De Group. Tutto l'utile sarà devoluto alle iniziative del programma Claire.

Un'ideale *fil green* unirà i luoghi del Pianeta dove l'acqua scarseggia al Benin e al capoluogo lombardo sui tavoli della cena di gala firmata dagli chef **Nicola Cavallaro**, socio fondatore **FOOD&LIFE**, e **Alessandro Oliveri** in collaborazione con la nutrizionista **Anna Villarini** (Istituto Nazionale dei Tumori).

A partire dalle ore 21.00, infatti, l'elegante Sala Fontana dello Starhotels si illuminerà per celebrare il cibo green e le sue preziose qualità organolettiche. La cena, a numero chiuso, ha un costo di 50 euro e può essere prenotata al numero 02.76317984. Ad impreziosire la serata anche un'**asta benefica** e le tante sorprese della **Christmas Lottery**. L'intero ricavato sarà destinato alla realizzazione dei progetti Intervita Onlus e Fatebenefratelli.

## ETICAMENTE.NET – 24 NOVEMBRE 2011

Un corso di formazione sulle regole del mangiar sano in relazione alle diverse patologie dei pazienti è il primo progetto che FOOD&LIFE, con la partecipazione della dottoressa Anna Villarini, dedica al **personale medico e infermieristico** del dipartimento materno-infantile dell’Azienda Ospedaliera **Fatebenefratelli di Milano**. Una seconda iniziativa coinvolge l’Area dell’Età Evolutiva della struttura, all’interno della quale si trova anche il Centro di Riferimento per la Nutrizione della Regione Lombardia, ed è dedicata ai **bambini milanesi** per i quali vengono aperte le porte del Fatebenefratelli con *‘Noi siamo quello che mangiamo’*, serie di appuntamenti dal carattere ludico-sperimentale per insegnare anche ai più piccoli le regole della corretta alimentazione.

Al fianco di **Intervita Onlus**, invece, Food&Life scende in campo per il **Benin** sostenendo il progetto di ripristino delle piene funzionalità produttive della fabbrica di farine iperproteiche e vitaminizzate presente nel Paese africano a Porto Novo. Inoltre organizza la distribuzione dei pasti con le farine proteiche all’interno di 10 scuole site nei Dipartimenti di Ouémé e Plateau, al fine di diffondere il consumo delle stesse ed educare ad una corretta alimentazione i piccoli e le loro famiglie.

 [Tweet This Post](#)

[Share](#)

Mi piace

A 234 persone piace questo elemento. Di' che piace anche a te, prima di tutti i tuoi amici.

[Lorenzo Ciancio](#)